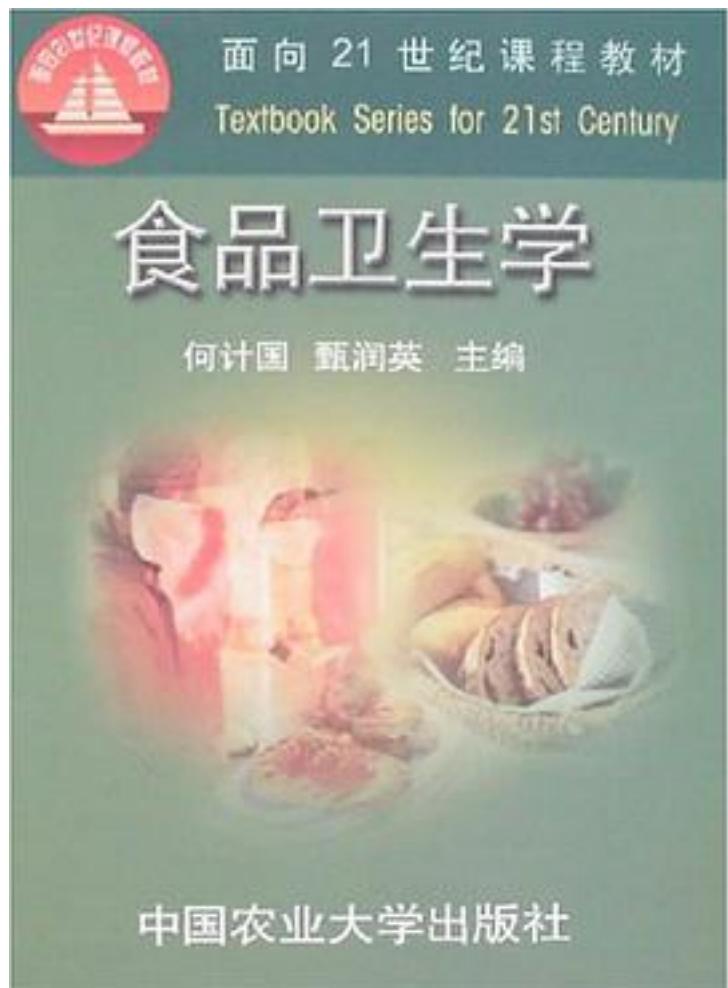


食品卫生学



[食品卫生学 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-9

装帧:

isbn:9787122087492

《食品卫生学:原理与实践》首先介绍卫生、清洁、食品安全与食品安全危害、食品卫生学及其发展历史和主要研究内容等方面的知识,帮助读者充分认识食品卫生对食品安

全的重要意义；接着，《食品卫生学:原理与实践》分别从原理与实践方面进行阐述。原理篇由第2、3、4章组成，分别阐述生活性污染、化学性污染和物理性污染与卫生的关系，使读者了解各种食品污染来源、分类、传播途径、对食品安全的影响以及主要预防控制措施。实践篇由第5、6、7、8章组成，分别阐述食品生产的卫生设计、食品生产的卫生要求、食品生产的卫生管理（GMP、SSOP、HACCP）和各类食品生产中常见的卫生问题，旨在使读者了解并掌握如何为食品加工提供并保持一个合乎卫生要求的生产环境和生产过程。最后，作者阐述了卫生与管理的关系，以期与读者达成共识：只有通过有效的卫生管理，才能尽可能地消除“人为”因素对食品安全的不良影响。

《食品卫生学:原理与实践》的特色在于理论与实践相结合，系统介绍了与食品加工相关的卫生原理、卫生要求以及卫生管理方法，因此，既可以作为食品科学与工程专业、食品质量与安全专业的教材，亦可以作为食品企业卫生管理人员、品控人员的参考书。

作者介绍:

目录:

[食品卫生学_下载链接1](#)

标签

食品

卫生学

评论

唯一的感觉就是，真的很难记里面的东西

[食品卫生学_下载链接1](#)

书评

[食品卫生学_下载链接1](#)